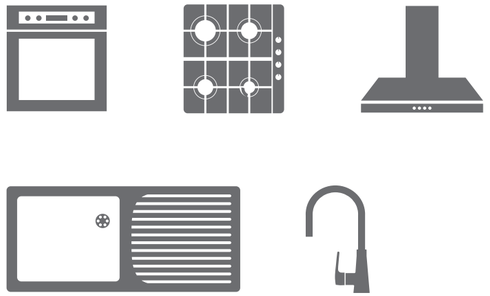
DESAGÜES Y REBALSES:
La suciedad acumulada en ellos debe limpiarse una vez a la semana utilizando un cepillo para mamaderas o un cepillo para limpiar el pitillo de la tetera. Vierta un poco de cloro líquido, deje actuar durante un par de minutos, y a continuación aclare con agua limpia; este procedimiento también es adecuado para eliminar olores. Puede utilizar una ventosa para desatascar, un producto desatascador líquido o sólido, pero como siempre la prevención es su mejor arma. Si coloca una rejilla anexa en el desagüe que retenga los residuos más grandes, evitará que se obstruya el sifón.

Grifería

CONSEJOS GENERALES:
No utilizar productos de limpieza agresivos, especialmente con estropajos puesto que éstos pueden dañar el acabado. No utilice sal o productos de limpieza compuestos de vinagre para sacar ningún tipo de mancha porque estos pueden dañar la superficie de los grifos. Utilice agua o detergente suave o bien un limpiador específico. El ácido cítrico es un remedio casero inocuo con el medio ambiente y muy efectivo porque elimina los restos de cal concentrados. En caso de rayaduras o para dar luminosidad a las zonas más usadas se puede usar un restaurador.

Los grifos cromados basta con limpiarlos con un paño húmedo. Séquelos frotando. Las manchas más fuertes deberían salir con líquido lavavajillas; para manchas más importantes, utilice un limpiametales líquido o alguna almohadilla limpiametales, pero nada que sea abrasivo.



Teka Chile S.A.
Av. El Retiro, Parque Los Maitenes Nº 1237
Parque de Negocios ENEA
Pudahuel - Santiago (Chile)
Teléfono (56-2) 2438 6000
Fax (56-2) 2438 6099
www.teka.cl

Servicio técnico
600 442 2222

Certificado PEFC
Este producto proviene de bosques manejados en forma sustentable y fuentes controladas
PEFC
PEFC/24-31-2100
www.pefc.org

Consejos de limpieza y mantención

Estimado usuario, por favor, lea atentamente el manual de instrucciones, de cada uno de los electrodomésticos instalados en su departamento, antes del primer uso, para obtener el máximo rendimiento y conocer las posibilidades y duración.

Hornos

Usos por primera vez: Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

1 | Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si su horno lo lleva.
2 | Conecte su horno en función o en su defecto, a 200° C. durante 1 hora. Para ello consulte la Hoja de Características que acompaña al manual.
3 | Enfríe el horno, abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
4 | Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

La limpieza dependerá del tipo de horno que se trate, debe limpiarse con un limpiador para la cocina aplicado con un estropajo suave. La suciedad futura puede prevenirse cubriendo la base y los paneles laterales del horno con una pasta fina de bicarbonato sódico y agua. Durante la cocción, esta pasta se seca y absorbe la grasa que, luego, puede limpiarse fácilmente; esta operación resulta de especial utilidad si se está haciendo un asado. La puerta de cristal del horno debe limpiarse siempre en frío; aplicar un limpiador frío sobre el cristal caliente podría hacer que se resquebrajara. La suciedad ligera puede salir con una solución de líquido para limpieza y agua. Si la suciedad es mayor, aplique una pasta o líquido limpiador con un estropajo de nailon. No utilice estropajos abrasivos ni lanas de acero.

Las bandejas de acero pueden lavarse en el lavavajillas o introducirse en una solución de detergente suave y agua. También pueden lavarse en una cubeta grande o en la bañera teniendo cuidado de poner un trapo viejo para no rayar la superficie.

CONSEJOS GENERALES:
Las manchas resistentes de su horno no serán ningún problema, si las limpia con vinagre templado. Su limpieza interior “resulta perfecta” si el horno está algo caliente, así se aprovecha el calor para quitar las manchas que aún no estén secas y la grasa se elimina más fácilmente.

Remedio casero: Llene la bandeja con agua y jugo de limón y déjela hervir durante 10 minutos. El poder desengrasante del limón hará el resto.

LIMPIEZA ESMALTE CRYSTAL CLEAN:
Los modelos con esmalte Crystal Clean permiten una mayor facilidad en la limpieza del horno y accesorios. El esmalte Crystal Clean (ECC) es un recubrimiento especial de Teka de muy baja porosidad, que se caracteriza por la baja adherencia de los alimentos. Al tratarse de una superficie lisa y brillante, los alimentos no se adhieren. Además presenta una alta resistencia a los productos abrasivos (ketchup, etc) , a los ataques químicos, a los golpes y a las altas temperaturas y una extraordinaria facilidad de limpeza.

BANDEJAS PARA ASAR:
Normalmente, podrá fregarlas sin problemas si tiene la precaución de meterlas bajo agua inmediatamente después de retirar el asado, antes de que los restos se sequen sobre la superficie. Si eso no es posible, llene la fuente con agua y medio puñado de sosa. Deje hervir durante unos cuantos minutos, aclare y seque. También puede utilizar un limpiahornos, pues tiene la misma composición. Utilice guantes y gafas protectoras siempre que use sosa cáustica.

Encimeras

1 | PLACAS VITROCERÁMICAS
Deben limpiarse con un producto específico (recomendado) y una cuchilla especial.
Tenga cuidado de no arañar la superficie vitrocerámica ya que los arañazos serán imposibles de quitar.

Utilice siempre sartenes y una batería de cocina con la base lisa y antes de ponerlas encima de la placa, limpie la base.

Cuando las compre compruebe que son artículos en los que aparece indicado que son aptos para uso sobre vitrocerámicas. Limpie inmediatamente las salpicaduras pegajosas ya que si no lo hace así, el azúcar por ejemplo se solidificará y quedará adherido a la superficie. Si se trata de otro tipo de salpicaduras, espere a que la placa esté fría. Tampoco se deben utilizar para la limpieza de la encimera, aparatos que funcionen mediante vapor. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados. Para evitar manchas de cal en la vitrocerámica, los recipientes deben estar bien secos.

MANTENIMIENTO DEL VIDRIO:
SUCIEDAD LIGERA: Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo teniendo en cuenta que las aguas duras dejan manchas de gotas en la placa y un detergente suave o agua jabonosa templada.

SUCIEDAD PROFUNDA: Las manchas de grasa profundas se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo: cremas de limpieza sin aditivos) siguiendo las instrucciones del fabricante. Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla provista por el producto.

2 | QUEMADORES DE GAS
Estos quemadores son desmontables. Las piezas deben limpiarse sumergiéndolas en una solución de líquido jabonoso y agua caliente, utilizando un estropajo de nailon para quitar la suciedad incrustada. También se pueden lavar en el lavavajillas. Utilice un limpiador no abrasivo suave para las manchas rebeldes. En caso de vertido, límpielo inmediatamente ya que, si no lo hace, se formará un sedimento quemado difícil de eliminar.

Las parrillas deben limpiarse con un estropajo que no sea abrasivo, una vez que se hayan enfriado. Los quemadores deben limpiarse periódicamente, sobre todo las ranuras; para ello serán sumergidos en agua jabonosa templada y frotados con un estropajo o con un cepillo.
No limpiar las tapas difusoras esmaltadas cuando estén todavía calientes. Son perjudiciales los productos abrasivos: vinagre, café, leche, agua salada y jugo de tomate, que permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas.

El acero inoxidable se debe lavar con agua jabonosa y un paño suave. Si después de esto la chapa queda amarillenta, recomendamos emplear: limón, vinagre, amoníaco rebajado con agua o algún producto de limpieza que contenga este último elemento.
Al limpiar el aparato con los quemadores desmontados debemos tener cuidado de que no se introduzcan líquidos u objetos en el orificio del inyector. No utilizar para la limpieza productos que ataquen el aluminio como, aceite, cloro etc.

3 | PLACAS ELÉCTRICAS
Antes de proceder a la limpieza debe desconectarse la toma de corriente eléctrica.
Deben limpiarse cuando se termina de cocinar, pero espere a que se hayan enfriado lo suficiente para no quemarse. Las resistencias eléctricas, radiantes y macizas se limpian por lo general, ellas solas mientras funcionan. Es posible que las placas blindadas tengan que limpiarse con un limpiador en crema o un estropajo; cuando estén limpias, debe pasarles un pedazo de papel de cocina con unas cuantas gotas de aceite vegetal para evitar que salga óxido.

Para la limpieza no deben utilizarse productos que sean agresivos para el aluminio como, ácidos, cloro, etc.
Las placas eléctricas se deben limpiar con agua jabonosa y un estropajo que no raye. Si después de cocinar observa que el aro de acero inoxidable de la placa o de la encimera se pone amarillo ligeramente podrá evitarlo con limón, vinagre, amoniaco rebajado con agua o cualquier producto que contenga estos últimos elementos en baja proporción.

Si eventualmente se derramara algún líquido sobre la placa deberá quitarse al instante con un paño. Nunca deje que se carbonicen sobre la placa, pues la transmisión de calor sería mucho más pequeña.
Si la placa no se va a utilizar durante un prolongado periodo de tiempo, debe ser engrasada, pues de esta manera la superficie quedará brillante y además se evita la oxidación.

Recuerde que para mayor duración de la placa debe evitar en lo posible, la humedad y la temperatura excesiva.
No se deben utilizar para la limpieza de la encimera de cocción, aparatos que funcionen mediante vapor.

Campanas

NOTA IMPORTANTE PARA EL USO SEGURO:
· No dejar quemadores de gas y/o eléctricos encendidos, sin recipiente que los cubra, debajo de la campana.
· No permitir la acumulación de grasa en ninguna parte de la campana, especialmente en el filtro. OCASIONA RIESGO DE INCENDIO.

ATENCIÓN:
Desconecte siempre la corriente del cuadro general cuando vaya a limpiar la campana extractora.
Consejos generales de limpieza: Las campanas acumulan grandes cantidades de grasa. Para eliminarla, tiene que lavar la superficie con agua y jabón a 40° C aproximadamente. Se utilizará un paño humedecido en dicha agua para la limpieza de la campana incidiendo especialmente en las rendijas. Seque la campana utilizando un paño que no desprenda residuos.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS METÁLICOS:
El filtro debe lavarse o cambiarse con regularidad, según el tipo de filtro y las instrucciones del fabricante en cuanto a periodicidad de uso. Los filtros metálicos se pueden limpiar dejándolos sumergidos en agua caliente y detergente neutro hasta que se disuelva la grasa y después dejar bajo el grifo o utilizando productos específicos para grasa (sprays por ejemplo). También se pueden limpiar en el lavavajillas. En este caso, es aconsejable colocarlos en posición vertical para evitar que se depositen restos de comida sobre los mismos. La limpieza en lavavajillas con detergentes agresivos o abrillantadores, puede deteriorar la superficie metálica (ennegreciéndola) sin que esto afecte a su capacidad de retención de grasas. Una vez limpios déjelos secar libremente y posteriormente colóquelos en la campana.

La limpieza de los filtros debe efectuarse como mínimo una vez al mes, dependiendo de la frecuencia de utilización de la campana. Se debe tener en cuenta que al cocinar hay deposición de grasas en la campana y en el filtro aunque aquella no se ponga en funcionamiento.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE CARBÓN:
Los filtros de carbón activo, necesarios cuando la campana se instala en modo recirculación, es decir cuando no hay salida de humos al exterior, tienen una duración aproximada de tres a seis meses, dependiendo de las condiciones particulares de uso. El filtro de carbón activo no es lavable ni regenerable. Una vez agotado, proceda a la sustitución del mismo.

Lavaplatos de acero inoxidable

El lavaplatos es uno de los elementos de la cocina que más se ensucia y requiere un mantenimiento mínimo para que el paso del tiempo no lo deteriore o le haga perder su atractivo brillo original. A continuación le presentamos una serie de consejos prácticos muy útiles:

· El acero inoxidable es una aleación resistente a la corrosión. Deben enjuagarse y secarse con un paño suave al final de cada lavado con un trapo para evitar que aparezcan manchas de agua y restos de sales minerales.

· Elimine la grasa y la suciedad superficial con una mezcla de agua y jabón para después secar.

· No utilice nunca limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos para no rayarlos. Para sacar brillo, pueden utilizar un limpiador específico para lavaplatos o un limpiador especial para acero inoxidable, bajo las instrucciones del fabricante.

· Para un mantenimiento general del lavaplatos, aconsejamos pasar después de cada uso un paño húmedo y aclarar bien la superficie con agua limpia y fría con un jabón o detergente suave.

· Si utiliza un estropajo sintético es mejor que sea suave, aunque recomendamos utilizar estropajos de nailon. Limpie, siempre siguiendo la dirección del material.

· No dejar nunca durante mucho tiempo soluciones que contengan cloro y/o agua en el lavaplatos.

· Evite colocar trozos semi-deshechos del jabón que empleamos para lavar la ropa sobre él porque se adhieren a la superficie y al entrar en contacto con la cal del agua, puede hacer que el lavaplatos deje de brillar.

· No dejar estropajos u otros utensilios de limpieza húmedos en el lavaplatos.

· No utilizar cepillos de cerdas duras para limpiar el lavaplatos.

· No utilice productos corrosivos, blanqueadores o ácidos.

· No limpiar el lavaplatos con ácidos ni con cloro (no facilita la limpieza y es causa de problemas si no se lava seguidamente).

TENGA EN CUENTA TAMBIÉN LOS SIGUIENTES FACTORES EXTERNOS QUE PUEDEN DAÑAR LOS LAVAPLATOS:

A | **Los cloruros o productos en base a cloro:** La mayoría de productos de limpieza contienen esta sal mineral. Pueden dañar el acero inoxidable por lo que se recomienda enjuagar bien y secar después de cada uso.
B | **Cuchillos y objetos afilados:** Recuerde que a pesar de las extraordinarias cualidades del acero inoxidable, el lavaplatos no es una tabla de cortar.
C | **La sal:** Tenga precaución de no introducir en el lavaplatos alimentos con alto contenido en sal.
D | **La calidad del agua:** Aguas con alto contenido de hierro, alta concentración de minerales o con mayor proporción de carbonato cálcico pueden afectar al lavaplatos por lo que recomendamos secar el lavaplatos después de cada uso y aplicar semanalmente un producto abrasivo recomendado.

Limitar todo lo posible el uso de las cubetas del lavaplatos para mantener ropa inmersa en cloro. Si en algún caso se utilizase, lavar pronto el lavaplatos frotando normalmente y aclarando con abundante agua. No mantener en el mueble bajo el lavaplatos recipientes abiertos conteniendo ácidos o cloro.

LAVAPLATOS ATASCADOS:
En cuanto se cuele algo por el lavaplatos, o en cuanto detecte los primeros síntomas de atasco, actúe rápidamente; es más fácil que cuando ya se ha formado el tapón. Proceda de la siguiente manera:

Taponee el rebalse con un trapo y vierta agua que permanecerá estancada por un tiempo puesto que el desagüe drena mal, aprovechándolo, bombee con un desatascador de ventosa (Sopapo) unas cuantas veces. De esa manera se formará, en la tubería, una presión suficiente para eliminar el tapón. Si hay agua en la tubería, ayudará el efecto de presión de la ventosa. Si no tiene éxito coloque un cubo debajo del lavaplatos y desenrosque el sifón. El agua caerá dentro del cubo y se debería poder quitar al mismo tiempo, el tapón. Si no es así, utilice el alambre estirado de una percha, con la punta doblada, para hurgar en la tubería y remover la obstrucción con mucho cuidado. Si no es posible realizar estas operaciones o no funcionan, tapone el rebosadero con un trapo y vierta un producto desatascador para lavaplatos (de venta en ferreterías) en el desagüe, después de haber engrasado la entrada de desagüe con vaselina.

Protéjase las manos con guantes y tenga mucho cuidado con las salpicaduras y los gases. Los desatascadores suelen ser de pastillas (actúan con la presencia de agua); no compre nunca uno de ácidos, ya que es muy peligroso y su uso está reservado a profesionales.